

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ "Томовская СОШ"

(наименование учреждения)

контроль питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Жонова Екатерина Александровна

Члены комиссии:

Жонова Светлана Игоревна,

Мерверева Ольга Геннадьевна,

Беленова Ольга Юрьевна

Мерзева Тамара Сергеевна

В присутствии

ставили настоящую справку с тем, что « 01 » декабря 20 19 г. в 11 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6 шт. наличие холодной и горячей воды.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 6 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла Есть в количестве 6 шт.

Наличие графика работы столовой Имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися Имеется

Продолжительность перемены (удевают ли дети принять пищу)

20 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Жонову С.В., Беленову О.В. Мерзеву Т.С.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) хорошо

организовано

дежурство педагогов организовано

Том

чистота зала сохраняется

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 60 шт

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

сохраняется

- наличие 2-х комплектов подносов.

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

сохраняется

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

доступное размещение меню.

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

Наличие пищевых отходов:

практически отсутствуют.

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1). Соответствует меню

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует.

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ "Таштурская СОШ"
(наименование учреждения)

комитет поблиз
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Ареванов С.М.

Члены комиссии:

Мурова Т.С. повар
Мурова О.В. учитель
Мурова О.В. учитель

В присутствии _____

со
ставили настоящую справку о том, что « 14 » ноября 20 23 г. в
13 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в
общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6 ;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)),
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____ ;

сушка для рук

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 6

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в
школьной столовой: Бовар

дежурство учащихся в столовой (как организовано) не было организовано

дежурство педагогов есть

чистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

Оборудовано

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

да

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

да

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню сето буфета нет

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

по одному каждому

Ассортимент буфетной продукции _____

Наличие пищевых отходов:

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

З

Сиф